

Soepen en voorgerechten

# Parmezaanse kaassoep met aardappel

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

25 minuten

Porties:

4

## Ingrediënten

### alle ingrediënten

- 1 grote ui
- 3 aardappels, geschild en in blokjes gesneden
- 600ml groentebouillon
- 200ml kokosmelk
- 100ml room
- 25 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 el. boter
- Peper en zout, naar smaak
- Bosje koriander

## Methode

Vorbereiding:

10

Bereiding:

15

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 2

1. Hak de uien fijn met behulp van de multifunctionele bereidingskom.
2. Bak de uien in de pan tot ze zacht zijn. Voeg de aardappelen, bouillon en melk toe, sluit de pan af met deksel en laat het 10-15 min. sudderen.
3. Voeg de room toe en pureer de ingrediënten met behulp van de Braun Multiquick 7 staafmixer tot een gladde soep.
4. Maak de bereidingskom schoon en vul de kom opnieuw met de ingrediënten voor de walnoten- en waterkerspesto. Hak het geheel tot er een egale groene pesto ontstaat.
5. Roer de Parmezaanse kaas door de soep en breng het op smaak met peper en zout. Verdeel deso ep over de kommen en voeg een lepel walnoten- en waterkerspesto toe. Garneer de soep met koriander en serveer het gerecht.